

Dorno e la sua zucca!



E' il tipico ortaggio autunnale, del resto è proprio in questa stagione che si trasforma anche in lanterne che dovrebbero abbellire davanzali e finestre la notte di halloween... fortunatamente la zucca non è solo questo, è soprattutto una gustosa cucurbitacea dalle **mille sfumature di colore, qualità e sapore**.

A Dorno, nella Lomellina orientale, grazie ad alcuni agricoltori locali che hanno continuato a coltivarla nel tempo selezionandone accuratamente le sementi, si è conservato un particolare tipo di **zucca**, la "**bertagnina**" dal nome del tipico del copricapo dei contadini il "bartò", particolarmente apprezzata per la sua polpa e della quale ricorre **il decennale dell'omonima sagra**, organizzata dalla Pro Loco di Dorno da sempre impegnata nel rilancio prima e promozione poi, della tipicità locale.

I festeggiamenti si aprono sabato sera con l'immane **cena di Sùc** ed il suo esclusivo menù di zucca selezionandone accuratamente le sementi, si è conservato un particolare tipo di **zucca**, la "**bertagnina**" dal nome del tipico del copricapo dei contadini il "bartò", particolarmente apprezzata per la sua polpa e della quale ricorre **il decennale dell'omonima sagra**, organizzata dalla Pro Loco di Dorno da sempre impegnata nel rilancio prima e promozione poi, della tipicità locale.

I festeggiamenti si aprono sabato sera con l'immane **cena di Sùc** ed il suo esclusivo menù di zucca selezionandone accuratamente le sementi, si è conservato un particolare tipo di **zucca**, la "**bertagnina**" dal nome del tipico del copricapo dei contadini il "bartò", particolarmente apprezzata per la sua polpa e della quale ricorre **il decennale dell'omonima sagra**, organizzata dalla Pro Loco di Dorno da sempre impegnata nel rilancio prima e promozione poi, della tipicità locale.

I festeggiamenti si aprono sabato sera con l'immane **cena di Sùc** ed il suo esclusivo menù di zucca selezionandone accuratamente le sementi, si è conservato un particolare tipo di **zucca**, la "**bertagnina**" dal nome del tipico del copricapo dei contadini il "bartò", particolarmente apprezzata per la sua polpa e della quale ricorre **il decennale dell'omonima sagra**, organizzata dalla Pro Loco di Dorno da sempre impegnata nel rilancio prima e promozione poi, della tipicità locale.

Domenica oltre alla decima **Rassegna enogastronomica** "*I Sapori, il gusto, la tipicità della terra Pavese ... e non solo*", al **mercato dell'artigianato** e dell'hobbistica, al **Pranzo della Bertagnina** con il menù degustazione, alla dimostrazione di mezzi agricoli storici, a cura della confraternita della Porchetta, il programma annovera **tre gustose novità**.

L'allestimento di un secondo punto di ristoro, il **Bistot della Zucca**, dove poter assaporare un primo piatto e un dolce al cucchiaino a base della Cucurbitacea dornese, il primo contest "**Il re del Risotto**", gara amatoriale di appassionati di cucina per conquistare il titolo di "*Miglior risotto di zucca 2013*" e una dimostrazione di cucina ad opera dello chef **Sergio Barzetti**, che direttamente dalla Prova del Cuoco di RAI 1, si esibirà in curiose ricette a base della regina d'autunno.

Per tutta la giornata saranno disponibili presso lo stand della "Pro Loco Dorno" le Zucche Bertagnine De.C.O., i **Baci di Dorno** nati da un riuscito mix di zucca, amaretto e cioccolato, il **biscotto "Albertino"** frollino a base di farina di zucca, **le marmellate** di zucca classiche o aromatizzate, il **sugo** alla zucca, la **Crema di base per il risotto** di zucca e la **Zucca in Agrodolce** e tanto ancora.

Informazioni

Dove: Dorno

Quando: 12 e 13 ottobre 2013

Paola Hotellier

Pavia, 08/10/2013 (11962)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [A tutta zucca... Berettina!](#)
- » [Sagra del peperone di Voghera](#)
- » [Sagra della Lomellina](#)
- » [La zucca è servita...](#)
- » [44^ Sagra della Rana](#)
- » [42^ Sagra della Ciliegia](#)
- » [Sagra della Cipolla 2016](#)
- » [La Dolcissima di Brema](#)
- » [XVII Sagra delle Ciliegie della Valle Schizzola](#)
- » [Sagra del Pursè negàr](#)
- » [Brasade a Pasquetta](#)
- » [Scarpadoro di Babbo Natale](#)
- » [Dopo le rosse... le bionde!](#)
- » [Mele d'Oltrepò](#)
- » [Sagra delle ove contadine](#)
- » [Sagra dell'anguilla e della trota](#)
- » [Brema: A tutta "Cipolla Rossa DeCo"](#)
- » [Le ciliegie della Valle Schizzola](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [BirraArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18^ edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)
- » [Campagna Amica: tutti i giovedì a Pavia](#)